Relais & Châteaux: Der Schutz der Artenvielfalt hat absolute Priorität

Bienen, wahre Wächter der Umwelt, sind heute vor allem durch den massiven Einsatz von Pestiziden und Neonicotinoide enthaltene Insektizide auf grossen landwirtschaftlichen Flächen vom Aussterben bedroht.

Erneut günstige Bedingungen für die Aktivität von Bienen zu schaffen, ist von grundlegender Bedeutung. Bienen sind ein lebender Beweis für die Gesundheit unserer Ökosysteme und wichtig für die Bestäubung eines Grossteils der Pflanzen. Ohne sie würde ein Drittel unserer Nahrung verschwinden.

Relais & Châteaux-Häuser sind in dieser Sache aktiv geworden und produzieren, dank einer neuen Generation von Imkern, Honig in allen Teilen der Welt: ob in Japan, Neuseeland, Chile oder Europa, ob mitten in der Stadt oder auf dem Land – überall sind fleissige Bienen in Relais & Châteaux Häusern am Werk.

In der Schweiz ist neben dem Beau-Rivage Hotel in Neuchâtel, das sich schon seit mehreren Jahren an dem Projekt beteiligt, neu auch das Park Weggis als Bienen-Gastgeber hinzugekommen. Im Folgenden finden Sie eine Auswahl von Mitgliedshäusern und ihre Aktivitäten.

Genf, 10. Juni 2016

Unsere bienenfreundlichen Häuser

Unsere bienenfreundlichen Häuser

Beau-Rivage Hotel (Schweiz)

Auf dem Dach dieses Hotels befindet sich das „Petit Beau-Rivage“, eine Reihe von Bienenstöcken, die 60 000 der goldgelben Bestäuber beherbergen.

Gäste sind herzlich eingeladen, diese in Begleitung von Imker Audric de Campeau zu besuchen, dem Gründer des umwelt-freundlichen Unternehmens „CitizenBees“.

Dutzende inner- und ausserhalb der Bienenstöcke integrierte Sensoren ermöglichen es, das Leben der Hautflügler in Echtzeit zu verfolgen.

www.relaischateaux.com/beau-rivage

Park Weggis (Schweiz)

Seit 2015 hat das Park Weggis mit der traditionsreichen Imkerfamilie Schier einen hervorragenden Bienen-Partner an seiner Seite. Dr. Schier ist im Rhythmus von acht Tagen im Hotel und kümmert sich um das Wohl der vier Bienenvölker. Rund 120 000 Bienen sorgen so tagein tagaus für feinsten Weggiser Bienenhonig und produzieren so bei idealer Witterung bis zu 60 kg Park Weggis Bienenhonig, der sowohl am feinen Frühstücksbuffet verzehrt als auch als Mitbringsel erworben werden kann.

www.relaischateaux.com/parkweggis

Saint James Paris (Frankreich)

Das Saint James Paris hat seine Bienenstöcke mit der fachkundigen Begleitung von Timothée Quellard von „Ekodev“ im Garten in der Nähe der Restaurantterrasse aufgestellt. So können die Gäste alljährlich die Ernte miterleben.
Sie erfahren, wie wichtig es ist, die für den Erhalt der Artenvielfalt unverzichtbaren Bienen zu schützen, und können den Honig des Hauses probieren, der auch von Chefpatissier Matthias Alet in seinen Kreationen verwendet wird.

www.relaischateaux.com/saintjames

Unsere bienenfreundlichen Häuser

Château St. Gerlach, Valkenburg aan de Geul (Niederlande)

Das Château St. Gerlach verfügt über fünf Bienenstöcke sowie einen Schaubienenstock, der es Besuchern ermöglicht, die Arbeit der Bienen der Rasse Carnica zu beobachten.
Im vergangenen Jahr wurden 150 kg Honig erzeugt, der zum Frühstück serviert, für Desserts verwendet, aber auch verschenkt oder verkauft wird.
Der Küchenchef des St. Gerlach, Otto Nijenhuis, ist zertifizierter Imker und Mitglied des niederländischen Imkerverbands.

www.relaischateaux.com/stgerlach

Hostellerie La Cheneaudière, Colroy-la-Roche (Frankreich)

Dieses Haus präsentiert die natürliche Kosmetikreihe „Simples et Miel“, die vor Ort exklusiv erhältlich ist. Die paraben- und farbstofffreie Kosmetik basiert auf dem reinen Wasser der Quellen von Colroy-la-Roche, dem Honig aus den Bienenstöcken des Hauses, den Beeren aus den Wäldern der Vogesen und den wohltuenden Pflanzen der Wiesen der Umgebung (Wegerich, Königskerze, schwarzer Holunder, Heidekraut und Heidelbeere).
Der Honig kann auch zum Frühstück genossen werden, selbst die Frühstücksflocken und das Müsli stammen aus handwerklicher Herstellung!

www.relaischateaux.com/cheneaudiere

Hotel Bareiss im Schwarzwald, (Deutschland)

Die Eigentümer dieses Hotels im Herzen des Schwarzwalds haben einen alten Bauernhof renoviert, der ehemals Heilern gehörte. Dieser wird heute für Veranstaltungen genutzt, aber auch, um Hotelgästen Gerichte wie anno dazumal zu servieren. Der sorgfältig gepflegte Gemüsegarten ist ein schönes Refugium für drei Bienenvölker.
Der produzierte Honig wird jeden Morgen zum Frühstück gereicht, ausserdem ist er Bestandteil der Spa-Behandlungen auf Gelee-Royal-Basis.

www.relaischateaux.com/bareiss

Unsere bienenfreundlichen Häuser

Relais Bernard Loiseau, Saulieu (Frankreich)

Seit Juli 2014 sind auf den Dächern des Relais Bernard Loiseau 200 000 schwarze Bienen aus dem Burgund in eigens für sie konzipierten kleinen Bienenstöcken zuhause.

Über die Bienenstöcke des Hauses wacht Thomas Décombard vom Verband Apidis, in dessen Familie die Tätigkeit des Imkers über Generationen weitergegeben wurde.

www.relaischateaux.com/loiseau

Weingut Abadía Retuerta, Sardón de Duero (Spanien)

Das Weingut Abadía Retuerta in Spanien bietet seinen Gästen in Zusammenarbeit mit „Honey Montes de Valvení“ die Möglichkeit, im Rahmen einer einzigartigen Exkursion Imker zu spielen.

In geeigneter Schutzkleidung können sich die Gäste den Bienenstöcken nähern und mit ihren Bewohnern auf Tuchfühlung gehen.

www.relaischateaux.com/ledomaine

Relais San Maurizio, Santo Stefano Belbo (Italien)

Das im Piemont, gelegene Relais San Maurizio zeichnet sich durch seine Imkerkunst aus, die auf diesen Ländereien seit dem 17. Jahrhundert von Zisterziensermönchen betrieben wird.

Das Haus produziert eine eigene Honigmarke mit der Bezeichnung Abteihonig in einer Region auf halbem Wege zwischen Alpen und Meer. Hoch auf einem von Reben umgebenen Hügel wacht das Gebäude über die letzten Geheimnisse der Kunst des guten Lebens.

www.relaischateaux.com/maurizio

Unsere bienenfreundlichen Häuser

Chewton Glen, Hampshire (Grossbritannien)

Das Chewton Glen hat das Abenteuer der Bienenzucht rapide entwickelt: das Bienenhaus zählt seit diesem Sommer 70 Bienenstöcke.

Dem von einem Imker unterstützten Team ist es ein Anliegen, die Bienen durch die Pflanzung bevorzugter Pflanzen wie Borretsch oder Lavendel zu fördern.

Der Schutz der Bienen ist Bestandteil eines grossen Umweltprojekts, das ebenso darauf abzielt, die Vogel- und Igelpopulation zu vergrössern sowie verschiedene Pflanzenarten anzubauen, um den Gästen einzigartige, individuell hergestellte Konfitüren und Sirupe zu bieten.

www.relaischateaux.com/chewton

Llangoed Hall, Wales (Grossbritannien)

Das Llangoed Hall ist sich seiner Wirkung auf die Umwelt bewusst und engagiert sich stark für den Arten- und Ressourcenschutz.
Daher ist es nur natürlich, dass sich rund um das Haus Hühner, Wachteln und Enten tummeln. In jüngerer Zeit wurden Bienenstöcke in den Gärten des Hauses aufgestellt, die Küchenchef Nick Brodie, der vor allem auf lokale Produkte setzt, ganzjährig mit einzigartigen Erzeugnissen versorgen.

www.relaischateaux.com/llangoed

Longueville Manor, Jersey (Grossbritannien)

Das Longueville Manor hat ein ambitioniertes Programm zum Umweltschutz mit Namen „New Leaf“ umgesetzt.
Zu den zahlreichen Aktivitäten gehört der Unterhalt von 24 Bienenstöcken, die das Restaurant mit Honig versorgen, sowie die Unterstützung des Durrell Wildlife Preservation Trust, der sich für den Schutz von vom Aussterben bedrohten Arten engagiert.

Die Bienenvölker helfen den umliegenden Anbaugebieten, indem sie für eine bessere Bestäubung sorgen, und liefern gleichzeitig reichlich duftenden Honig für die Gäste des Hotels.

www.relaischateaux.com/longueville

Unsere bienenfreundlichen Häuser

Winvian, Morris, Connecticut (USA)

Küchenchef Chris Eddy von der Winvian Farm in Morris kaufte die Bienenstöcke vom lokalen Bienenhaus „Red Bee Honey“, um sein „Vom Acker auf den Teller“-Menü zu vervollständigen und sein Engagement für eine nachhaltige Entwicklung zu konkretisieren.
Der lebendige Mikrokosmos erstreckt sich über die 45 Hektar des Biogartens.

www.relaischateaux.com/winvian

Huka Lodge, Waikato (Neuseeland)

Als der talentierte Koch Paul Froggatt vor zwei Jahren aus Asien als Küchenchef in die Huka Lodge in Neuseeland kam, durchstreifte er sofort die Region auf der Suche nach neuer kulinarischer Inspiration.
Es dauerte nicht lange, bis er sich mit einem lokalen Imker anfreundete, der ihn überzeugte, einige seiner Bienenstöcke auf dem Gelände der Huka Lodge an den Ufern des Waikato in Taupo aufstellen zu dürfen.

www.relaischateaux.com/huka

Tobira Onsen Myojinkan, Nagano (Japan)

Im Herzen der „japanischen Alpen“ entdecken Gäste den geheimen Zauber dieses 1931 gegründeten Hotels. Ein kleines Juwel im Herzen des Nationalparks, umgeben von der Ruhe der Berge, zwischen schneebedeckten Gipfeln und heissen Quellen, die für ihre Heilkraft bekannt sind.
Hier, in dieser besonders vielfältigen Umgebung, wurden Bienenstöcke aufgestellt, deren Honig einmal im Jahr geerntet wird.

www.relaischateaux.com/myojinkan

Über Relais & Châteaux

1954 gegründet, besteht Relais & Châteaux heute aus einer Vereinigung von über 550 einzigartigen und unabhängigen Hotels und Restaurants, davon 28 in der Schweiz und Liechtenstein. Den Hoteliers und Küchenchefs gemeinsam ist die Leidenschaft zu ihrem Beruf und der Wunsch nach aufrichtigen Beziehungen zu ihren Gästen.

Von der französischen Provence und den Reben des Napa Valley bis hin zu den Stränden des Indischen Ozeans, ist Relais & Châteaux auf fünf Kontinenten präsent und lädt Sie ein, die Lebensart der verschiedenen Kulturen zu erleben und in die einzigartige Geschichte der Menschheit einzutauchen.

Die Mitglieder von Relais & Châteaux sind bestrebt, den Reichtum und die Vielfalt der Küchen der Welt und die Tradition der Gastfreundschaft zu bewahren und zu fördern. Die Verpflichtung, das lokale Erbe und die Umwelt zu schützen, wurde 2014 von der UNESCO in einem Manifest festgehalten und vorgetragen.

Weitere Informationen zu Relais & Châteaux (Medien):

PrimCom
Sabine Biedermann
Stv. Geschäftsführerin
Tel.: +41 44 421 41 21
s.biedermann@primcom.com
www.primcom.com

Relais & Châteaux
Mylène Oquidan
Direktorin Schweiz & Liechtenstein
Tel.: +41 22 310 85 25
m.oquidan@relaischateaux.com
ww.relaischateaux.com